

FORUM ALPINUM

03-2018



SGGM | SSMM

Schweizerische Gesellschaft für Gebirgsmedizin
Société Suisse de Médecine de Montagne
Società Svizzera di Medicina di Montagna



Winterkurs in Andermatt:

Seite 5

■ Der Wille helfen zu können wirkt ansteckend!

Aus Fehlern lernen (10):

Seite 11

■ Unterschätzte Gefahr: Schmelzverbrennungen an Seilen und Schlingen

Gehört in jede Bergapotheke:

Seite 14

■ Jetzt bei der SGGM SamSplint-Schienen bestellen

Volksmedizin: Murmeli-Salbe aus Frutigen

Seite 19

■ Schon der Grossätti hat darauf geschworen...

Wichtige Termine für die Agenda:

Seite 23

■ BRM-Tagung und GV im Herbst



Andreas Schmid und seine Murmeli-Kräutersalbe

Grossmutter Rezept ist wieder gefragt!

Es ist überlieferte Volksmedizin und ein traditionelles Naturprodukt aus den Alpen. Es ist Natur pur, aber es kann trotzdem nicht bio-zertifiziert werden. Und überwacht wird die Produktion nicht von der Heilmittelkontrolle, sondern vom Lebensmittelinspektor. Immer mehr Menschen verlangen nach der wärmenden oder kühlende Murmeli-Kräutersalbe mit Wildtierfett von Dachs, Hirsch und Gams aus Frutigen.

Er ist 69jährig, kein bisschen müde, aber «ein ganz klein wenig stolz auf sein spätes Lebenswerk.» Der Berner Oberländer Andreas Schmid produziert seit über 25 Jahren nach alter Vater Sitte aus Wildtierfett und Murmeltieröl Kräutersalben. Dank ihm ist das Natur- und Kulturgut aus den Schweizer Alpen in ganz Europa aber auch in Australien und Amerika wieder hip.

Vor bald 30 Jahren hat mit einem alten Glühweintopf in der Küche der Eltern und später in einem als Labor hergerichteten Teil des elterlichen Kuhstalles begonnen, was heute professionell und sauber in neuen Produktionsräumen in immer grösseren Mengen zubereitet und in alle Herren Länder verschickt wird: Die nach alter Väters Sitte und ohne chemische Zusätze hergestellte Murmeli-Kräutersalbe aus Frutigen, die aufgrund eines neuen Zeitgeistes gefragt ist wie nie. Niemand, nicht einmal er selber, hat es sich träumen lassen, dass dank seiner Murmeli-Kräutersalbe in Fru-



Stolz auf sein Werk, Murmeli Schmid

tigen mehrere Familien ein Auskommen haben und unterdessen sogar in Übersee Kunden auf das Berner Oberländer Naturprodukt geschworen wird.

Aller Anfang ist schwer...

«Der Anfang war schwer und der Erfolg hatte vielfältige Auswirkungen auf mein Leben», erinnert Andreas Schmid. Zum Beispiel, dass er selber heute von seinen Freunden wegen dieser Erfolgsgeschichte nur noch «Murmeli» gerufen wird. Aus dem früheren Automechaniker und Hydraulikschlosser ist mit den Jahren ein erfolgreicher «Salbenschlosser» nach altem Schrot und Korn geworden, und ein sympathischer dazu.

«Wir hätten es lieber gehabt, wenn unser Vater Bankdirektor statt Salbenbrauer gewesen wäre», erinnern sich die beiden Söhne Silvan und Reto an jene Zeiten, als ihr Vater im improvisierten Labor seine Salbentöpfe gerührt und auf dem Markt die Murmeli-Salben verkauft hat. Vor bald fünf Jahren sind die beiden Söhne aber guten Mutes als Co-Geschäftsleiter in die Produktions- und Handelsgesellschaft ihres Vaters eingestiegen. Sie führen nun das Erbe ihres Vaters, der

nur noch die zweite Geige, aber immer noch eine wichtige Rolle spielt. Und alle drei haben nicht vergessen, wie die besondere Geschichte von

«Es war die Gsüchti, die Rheuma-Erkrankung meines Schwiegervaters, der nicht ohne sein Murmeltieröl auf dem Ofenbänkli sein konnte.»

Murmeli Schmid seinen Anfang nahm.

«Es war die Gsüchti, die Rheuma-Erkrankung meines Schwiegervaters, der nicht ohne sein Murmeltieröl auf dem Ofenbänkli sein konnte», erzählt Andreas Schmid. Das habe ihn nachhaltig beeindruckt und ein unbändiges Interesse geweckt. «Nach bestandener Jagdprüfung habe ich das selbst gewonnene Murmeltieröl als Marktfahrer auf Fellmärkten in der ganzen Schweiz angeboten, aber der Erfolg war mässig.» Erst die Begegnung mit einem Kräuterspezialisten aus dem Emmental brachte Schwung ins Geschäft. Sein Tipp: «Mit den richtigen Kräutern kannst Du die Tiefenwirkung des Murmeliöls goldrichtig ergänzen.»





Wenig später entwickelte Andreas Schmid mit eben diesem Pflanzenkundigen aus Kirchberg (BE) die wärmende Murmeli-Kräutersalbe. Wallwurz- und Johanniskraut-Essenzen aber auch Rosmarin und andere Kräuter verwandelten fortan das Murmeltieröl in ein Stück naturreine Kulturgeschichte. «Es stand für mich ausser Frage, die Salbe durfte keine künstlichen Duft-, Farb- und Konservierungsstoffe enthalten, sie musste ehrlich und natürlich sein», fasst Murmeli Schmid sein auch heute noch geltendes Credo zusammen. Meine Frau hat mehr als einmal den Kopf geschüttelt – und zeitweise auch unter Existenzängsten gelitten», lacht Murmeli, der immer auch Verständnis für die ambivalente Gefühlslage seiner Frau gehabt hat. «Aber ich konnte einfach nicht anders, ich habe immer an die Idee und den Erfolg geglaubt.»

Der «Salbeschlosser» hat recht behalten

In den Schoss gefallen ist dem pfiffigen «Murmeli Schmid» der Erfolg

«Kritik begleitete seinen Weg, denn das Murmeltier und Wildtierfette von Gams, Dachs und Hirsch als Inhaltsstoffe schürten Emotionen.»

aber nicht. Kritik begleitete seinen Weg, denn das Murmeltier und Wildtierfette von Gams, Dachs und Hirsch als Inhaltsstoffe schürten Emotionen. Trotzdem verkaufte der passionierte Jäger 1992 bereits 228 Dosen der wärmenden Murmeli-Kräutersalben. Noch immer wurde die Salbe aus Frutigen aber als altmodisch und hinterwäldlerisch und Andreas Schmid als lustiger Kauz aus dem Kandertal belächelt. Doch er sollte Recht bekommen: Nach der Jahrtausendwende änderte sich der Zeitgeist. Die Menschen begannen sich wieder für die Volksmedizin und die traditionellen Rezepte der Vorfahren zu interessieren. «Natürliche Produkte ohne chemische Zusätze, authentische und ehrliche Produktionsweisen mit Tradition und Geschichte sowie verständliche Beipackzettel waren plötzlich wieder gefragt», erinnert sich der Salbeschlosser an den Umschwung.



Halbautomatische Abfüllanlage

Nicht nur sein ansteckendes Lachen, sondern auch der umwerfende Erfolg seiner Idee haben in den letzten zwanzig Jahren die Kritiker verstummen lassen. Die scheuen Murmeltiere verbringen zwar 90 Prozent ihres Lebens unter der Erde, Andreas Schmid aber wollte mit seiner neuen Murmeli-Kräutersalbe trotzdem nicht hinter dem Berg zurückhalten, ganz im Gegenteil. Die Murmeli-Kräutersalbe nach Grosi's Rezept lag plötzlich im Trend. Fast von einem Jahr aufs andere erinnerte man sich daran, dass Murmeltierfett, welches bei Arthrose, Rheuma, Muskel und Gelenkschmerzen eingesetzt wird im Alpenraum eine Jahrhunderte zurückreichende Tradition hat.

Heute, 25 Jahre später, verlassen über 50 000 rote oder blaue Murmeltier-Kräutersalben das 2016 gebaute, heimelig anmutende Puralpina-Haus an der Hauptstasse zwischen Frutigen-Dorf und Kandersteg am Nordfuss des Lötschberges. Ein einladendes Verkaufslokal und ein den Büro-Räumlichkeiten vorgelagerter Murmeli-Lehrpfad gehören wie selbstverständlich dazu. Die Firma Puralpina wird unterdessen von seinen beiden Söhnen Reto und Silvan geführt. Auch die Produktionsbedingungen haben sich verändert, die auserlesenen und kräftigen Kräuter, welche der Frutiger Murmeli-Kräutersalbe seit einem Vierteljahrhundert in fast unveränderter Zusammensetzung eine

Murmeltieröl: Das flüssige Gold der Alpen

In der Schweiz werden jedes Jahr im Rahmen einer nachhaltigen Jagd über 5000 Murmeltiere geschossen. Mehr als 70 Prozent davon werden im Kanton Graubünden erlegt. Fell, Fleisch und Trophäen spielen bei der Jagd zwar eine Rolle, stehen aber nicht mehr an erster Stelle. Zwar landet in manchen Kantonen noch Murmeltierfleisch auf dem Teller, begehrt ist aber vor allem das Fett der Nager. Es hilft nicht nur den Tieren, den Winter zu überstehen, sondern enthält auch Substanzen, die beim Menschen heilsam wirken können.

Dabei hat Murmeltierfett auch sonst erstaunliche Eigenschaften: Während normales Fett unter 25 Grad hart und starr wird, bleibt Murmeltierfett dank einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auch bei tiefen Temperaturen noch weich oder flüssig und elastisch. Eine davon ist die entzündungshemmende Linolensäure (Omega-3). Einmal ausgelassen, bleibt das Murmeltierfett in Ölform. So ist es den Tieren möglich, auch bei abgesenkten Körpertemperaturen im Winterschlaf Fettreserven als Energiereserven anzuzapfen. Deshalb spricht man auch von Murmeltieröl.

Murmeltiere werden bis 12 Jahre alt, vergreiste Tiere verenden fast immer im Winterschlaf in den bis 7 Meter tiefen Höhlen. (yr.)



Alte Volksmedizin interessiert auch Junge

wärmende oder kühlende Wirkung geben, sind geblieben. Genauso wie der unverkennbare Duft, der auch dem beliebten Murmeli-Massage-Öl eigen ist.

Im neuen Zeitgeist vereint: Tradition und Geschichte

Diese «Handschrift im Dösli» sei aber nur die halbe Basis für den wirtschaftlichen Erfolg, analysieren die beiden Murmeli-Söhne Reto und Silvan Schmid die bewegte Geschichte ihres Vaters. Sie sind beide vor bald sechs Jahren in die Fussstapfen ihres Vaters getreten und führen seither die Geschicke der Puralpina AG als Co-Geschäftsführer. Sie wissen: «Unser Vater hat früh gemerkt, dass er nicht irgendein Produkt verkauft, sondern ein Stück Kulturgut aus den Alpen». Damit ein solches Projekt Erfolg haben könne, brauche es aber auch noch etwas Anderes: Glück. «Und auch das hatten wir – wer konnte voraussagen, dass der Zeitgeist zu Beginn dieses Jahrhunderts wohl im Zuge der Globalisierung derart umschlägt», staunen die drei Schmid auch heute noch unisono.

Bei einer wissenschaftlichen Studie an der Universität München wurde Ende der Achtzigerjahre im Murmeltierfett Cortison-Substanzen nachgewiesen. Weil die Inhaltsstoffe bei Wildtierfetten natürlichen Schwan-

kungen unterworfen sind kann die Murmeli-Kräutersalbe nicht als Arzneimittel registriert werden. Produktion, Verkauf und Einsatz der Salben unterliegen deshalb der Aufsicht der nicht minder kritischen Lebensmittel-Kontrollreure.

Der Rohstoff: Ein Abfallprodukt aus der heimischen Jagd

Dass für die Produktion der Murmeli-Kräutersalbe eigentlich ein Abfall-



Gekühlte Wildfettblöcke

produkt genutzt wird, stört in Frutigen – und auch in den Hunderten von Apotheken, Drogerien und Verkaufsgeschäften – niemanden. «Es macht doch Sinn, wenn man möglichst alle nach der Jagd anfallenden tierischen Produkte nützt und verwertet», sagt der passionierte Jäger und Firmengründer Andreas Schmid. Diese Haltung zur möglichst vollständigen Verwertung von in der Hegejagd geschossenen Wildtieren werde sogar von vielen Vegetariern unterstützt. Bei rund 10 Prozent liegt der Anteil des Murmeltieröls in der fertigen Salbe. Hinzu kommen Gamsfett, das für die pomadige Konsistenz sorgt, ein geringer Anteil an Dachsfett, Hirschfett und neben den ätherischen Ölen und Kräutern auch ein geringer Anteil an Olivenöl. Das genaue Rezept bleibt natürlich ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Das Murmeltieröl und die Wildfette stammen ohne

**«Das genaue Rezept
bleibt natürlich ein gut gehütetes
Familiengeheimnis.»**

Ausnahme direkt von Schweizer Jägern. Das gewonnene Fett wird schonend aufgekocht und gereinigt. Die Wasserstoffe verflüchtigen sich und übrig bleibt das Öl. Dieses wird anschließend gefiltert und gekühlt und lichtgeschützt solange gelagert, bis es in die Produktion einfließt.

Ein Erbe der Volksmedizin mit traditionellen Rezepten

Unterdessen verbindet das Familienunternehmen, das für ein Dutzend Mitarbeiter 800 Stellenprozent anbietet und damit auch für die Volkswirtschaft im Tal wichtig ist, das reiche Erbe der Volksmedizin und ihre bewährten traditionellen Rezepturen mit den Möglichkeiten der modernen Zeit. So werden auch verschiedene langlebige und clevere Fleisch- und Käsehobel aus Massivholz und natürliche, regionale Spezialitäten verkauft. «Wertigkeit im ursprünglichen Sinn, und das ganzheitlich vom Rohstoff bis zum Endprodukt». Diesem Anliegen fühlen sich sämtliche Puralpina-Mitarbeiter verpflichtet.

Text und Fotos: Tommy Dätwyler